

CURANDERO

GRAPPA
LAS COMPUERTAS
BLEND



REGIÓN

ORGÍGEN: Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: orujos de Finca Victoria, 34% Petit Verdot ,
33% Cabernet Franc, 33% Malbec.

ALTITUD: 1050 m.s.n.m.

SUELOS: franco limosos con subsuelo rocoso.

COSECHA: manual. Selección de los orujos por características organolépticas (perfume e integridad).

DESTILACIÓN: en alambique de cobre. Maduración en tinajas de vidrio.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 40%

OBTENCIÓN: destilación cuidada por un Master Distiller Internacional de los orujos pertenecientes a las parcelas de la finca. El arrastre por vapor de agua a temperaturas cuidadas y el doble destilado permite obtener un producto delicado y complejo. El estacionamiento amalgama el crisol de aromas y sabores y suaviza la experiencia táctil en boca.

NOTA DE CATA

Destilado fino que armoniza elegantes perfumes florales con notas especiadas produciendo una nariz compuesta de muchas capas. En boca se muestra persistente y con un carácter fuerte, cambiando potencia y delicadeza.

Consumo sugerido a 7°/8° C al finalizar comidas, sobremesa, momento del café o situaciones especiales. Ideal para compartir con buena compañía.